

Abricots Séchés au Foie Gras et Éclats de Pistache

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation:

Ingrédients:

- ABRICOTS SÉCHÉS	20 - 22
- FOIE GRAS DE CANARD	80 g
- MUSCAT DE RIVESALTES	15 ml
- POIVRE	
- PISTACHES	30 g

Recette:

- Concassez les pistaches au pilon.
- Malaxez le foie gras à l'aide d'une fourchette.
- Incorporez le muscat et poivrez.
- Ouvrez les abricots et farcissez à l'aide d'une petite cuillère à café.
- Passez le côté foie dans les pistaches concassées.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

